

横浜市緑区の農家佐藤克徳さん(56)が、リゾットやパエリアなど加工に適したコメ「夢十色」の普及に挑戦している。県内ではほとんど栽培例がないというが、料理店などで使ってもらおうと2015年に初めて栽培、収穫

した。地元・十日市場地区は高齢化の影響で、耕作が続けられない水田が増える中、「後継者たちに関心を持ってもらい、地域を代表するブランド米に育てられたら」と夢を膨らませている。

(岡本 晶子)

横浜のブランド米に

加工適した「夢十色」栽培

都市農業考

佐藤さんは、JR横浜線十日市場駅近くで直売所「野彩家」を経営。コメのほか、年間を通じ多彩な野菜を手掛けている。こだわりの農業を実践する一人で、化学肥料はほとんど使わず、でんぶんのりなど環境保全型の農薬を使用。市から「特別栽培農産物」の認証を受けている。

県農業技術センターによると、夢十色は、でんぶんの構成成分アミロースが多いのが特徴。炊いても粒がつぶれにくく、炊いて食べるよりも加工に適している。もちもちとした食感のコシヒカリなどとは対極にあるという。同セン



加工に適したコメ「夢十色」を手にする佐藤さん
■横浜市緑区

十日市場 「後継者、関心持つて」

狙いだ。横浜は幸い、すぐ近くに有名なホテルや料理店が多い。都市農業のメリットを生かして販路拡大につなげたいと考えた。

別の狙いもある。

十日市場地区では、高齢のため耕作を断念する農家が増えている。しかし、一度、一緒に使ってもらおうというイタリア野菜を数多く作る荒れた水田を元に戻すのは容易ではない。手間こそ掛かるが、田んぼのある豊かな風土を次世代に継承することが、

タ一は「糖分の吸収がゆっくりな点も特徴。県内で他に栽培している例は聞いたことがない」と話す。

佐藤さんが夢十色に着目したのは、イタリア料理店などで使われる「特別栽培農産物」の認証を受けている。

200キロほど。今はサンプルを提供するなどして反響を確かめている段階だが、需要が見込めれば16年以降、生産規模を拡大するとともに、仲間たちにも勧めようと思っている。

夢十色は比較的新しい品種で販路確保が課題だが、チャーハン、お粥、雑炊と幅広い用途が考えられる。「比較的栽培しやすく、収穫量が見込める。農家の後継者の中で、作ってみたい」という人が出てきたら、うれしい。十日市場発のブランド米に育てば、地域全体が活気づく

青写真を語った上で、こう力を込めた。「横浜でコメが作られていることを知らない人も多い。やっぱり一番は、地元の人々に食べてもらいたい」